40e Année — N° 44 4 Novembre 1923

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


L. Ravaz..... Chronique. — Porte-greffes résistant au salant ; — Un peu de tout : Surproduction et résistance des hybrides producteurs directs... aux lapins ; — Le marché-exposition des vins et la fête Raclet à Romanèche-Thorins ; — Désacidification des vins ; — Les droits de douane sur les vins en Belgique ; — Les vins en Angleterre ; — Submersion ou vignes greffées ; — L'apoplexie dans les jeunes vignes.

Mirepoix..... Sur les déclarations de récolte.

Charles Malpel..... Est-ce la faillite des producteurs directs ?

Mareger..... A propos de la culture Maroger.

N*..... Remarques sur la production des vins en 1922.

Informations et communications de sociétés agricoles. — Cours et exercices pratiques d'œnologie à Beaune. — Institut de Chimie agricole de Tours.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques


**« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.**

# CHRONIQUE

## Porte-greffes résistant au salant

La forte sécheresse de cette année a accru sensiblement l'étendue des vignobles qui, par moments, souffrent du salant. La mer a repris possession des terres que le cultivateur lui avait enlevées, détruisant, comme l'indique la lettre ci-dessous, de nombreuses parcelles de vignes.

« En ma qualité d'abonné du *Progrès Agricole*, je viens vous demander un conseil.

Nous sommes plusieurs propriétaires qui possédons des vignes aux abords de l'étang de la ville ; par suite de la sécheresse et des effets du salant de nombreux pieds sont morts. L'un est obligé d'arracher 10.000 souches sur 20.000 qu'il possède.

D'après les renseignements que vous avez pu centraliser des diverses régions à terrain salant du littoral, est-il préférable de replanter ou de remplacer les manquants en vigne française (Aramon, Carignan ou Grand Noir) ou de faire un emploi des porte-greffes américains ?

Dans ce dernier cas, faudrait-il mettre en place des « Solonis », ou est-il préférable des « Solonis × Riparia 1616, de Couderc » ?

Y aurait-il un autre porte-greffe donnant de meilleurs résultats, au point de vue du salant ?

Sur le porte-greffe que vous indiquerez, quel serait le cépage qu'il serait préférable de greffer ? Pourrait-on indistinctement prendre comme greffons des Aramons, des Carignans ou du Grand Noir ? »

M. (Gard).

Ceci dans la région d'Aigues-Mortes. Mais ailleurs, le salant a détruit aussi des vignobles, et s'il s'agit généralement de vignobles situés peu au-dessus du niveau de la mer, il y en a eu d'autres qui ont souffert du voisinage des mines de sel gemme.

On nous écrit du Var :

« J'ai l'honneur de solliciter de votre haute bienveillance quelques renseignements au sujet des plants de vignes, qui sont suceptibles de résister au terrain salé.

Dans des vignes âgées de trente ans environ, plantées en Jacquez comme porte-greffe, se trouve des taches de terrain salé, les quelques souches rabougries qui existent encore sur ces taches salées continuent à végéter, mais dès que le mois de juillet arrive les feuilles se séchent et semblent brûlées.

Ces taches salées se trouvent plutôt sur les parties de terre forte et noire, l'avoine se fait très haute sur ces parties salées.

Quel porte-greffe ou hybride peut convenir sur ces taches ?

Quel engrais chimique peut aider ces plants à prospérer sur ces taches ? »

F. (Var).

Comme cépages porte greffes résistants au sel dans une certaine mesure, on continue à citer Solonis et 1616, qui est un descendant de Solonis. On exclut Riparia-Rupestris 3309 notamment, qui, non greffé, est en effet très sensible au sel. On conseille tantôt 1202, tantôt 93-5.

La plus grande résistance au sel de quelques-uns, si elle est réelle, ne paraît pas toujours suffisante pour assurer la réussite d'une plantation, le degré de salure d'un terrain pouvant varier d'une année à l'autre, et s'élever beaucoup à l'endroit même où il était jusqu'alors resté très bas.

On peut donc planter Solonis et 1616, et essayer aussi 31 R. Richter, qui appartient sensiblement au même groupe. Mais je répète que le succès restera aléatoire pour la raison indiquée ci-dessus.

Ce qu'il faut faire, c'est peut-être d'abord employer comme greffon une variété résistante, c'est-à-dire dont le feuillage dépense peu. Autrefois, dans les terres salées, on distinguait surtout un cépage à l'allure puissante, le Grègue ou Colombeau, le Grenache aussi.

Le Grenache n'est pas utilisable partout, le Colombeau, le noir et le blanc, pourrait peut-être suffire en Provence où il régnait jadis, et aussi sur les bords de l'Océan, où il est connu sous le nom de St-Pierre. L'Alicante-Bouschet est peut-être aussi moins atteint que d'autres cépages au feuillage mince et sec. Voir aussi Cinsaut ou Marocain.

Voilà pour les greffons. Mais ce qu'il faut surtout, c'est empêcher le terrain de se saler. On y parvient : 1° en maintenant la terre pendant l'été constamment meuble et sèche à la surface par des labours fréquents, et exempte de mauvaises herbes, dont on connaît le pouvoir desséchant. Donc d'abord bonne culture du sol.

2° Puis en assurant l'évacuation des eaux salées. Où l'on peut arroser, pas de grandes difficultés en général : une submersion durant l'hiver, des lavages internes durant l'été suffisent à éliminer le sel nuisible. Mais où l'on ne peut arroser, on ne peut compter que sur les pluies qui, déplaçant le sel de haut en bas, l'amènent dans les couches inférieures du sous sol. S'il s'y accumule, il remonte plus tard de nouveau à la surface. Il faut l'évacuer. Pour cela, drainer et drainer serré, soit avec des tuyaux, soit avec des facines, et diriger les eaux de drainage dans un fossé de colature d'où elles ne puissent revenir dans la vigne.

Le dessalement par les pluies et le drainage est souvent suffisant, surtout dans les terres relativement peu salées.

Quant aux terres de sables, telle que celles des environs d'Aigues-Mortes, la vigne française résiste au sel au moins autant que n'importe quelle vigne américaine. Les repiquages doivent donc être encore faits ici avec les variétés françaises habituelles.

## Un peu de tout : Surproduction et résistance des hybrides producteurs directs..... aux lapins

« Vous m'avez toujours répondu si obligeamment, que je me permets, une fois de plus, de faire appel à vos lumières :

Je vous adresse par même courrier un paquet recommandé contenant :

1° 2 branches de Riparia étiquetées n° 1 et n° 2.

Je vous serai obligé de me faire savoir si le n° 1 est bien de *Gloire de Montpellier*, et le n° 2 du *Grand Glabre*.

2° Deux grappes de Morastel-Bouchets atteintes, je crois, de brunissure. Vous voudrez bien me dire si c'est bien cette maladie. — J'ai coupé ces branches dans une vigne de 4 hectares, bord de rivière ou plutôt de torrent. — C'est une alluvion (moyennement fertile) un peu sablonneuse, un peu caillouteuse.

Cette vigne, greffée sur 3309, est à la deuxième année de greffe.

Auparavant, la terre était restée près de 15 ans en luzerne.

Cette maladie a atteint cette vigne avant les vendanges et pour la moitié des pieds environ. Elle est, en ce moment, prise de partout.

Elle a eu une récolte assez jolie, mais cependant pas énorme (175 comportes pour 13000 pieds).

Croyez-vous qu'elle souffrira de cette atteinte et quels soins me conseillez-vous ?

Je vous demanderai aussi si vous pensez que je puisse remplacer les manquants de cette vigne par des P. D. plantés *francs de pied* ? du Seibel 4643 ou 5153 ? ou tout autre ? à maturité de 1re époque ? ?

Pensez-vous aussi que je puisse planter en terrain de coteaux, assez fertile, ne souffrant pas trop de la sécheresse où le Carignan vient bien greffé sur Riparia, du Couderc n° 3 ou tout autre de 3e époque, franc de pied, pour remplacer de nombreux manquants ? Je préférerai planter dans ces conditions des P. D. ; car les lapins sont si nombreux dans cette région qu'ils détruisent, toutes les années, les pieds que je greffe. Or je me suis aperçu qu'ils n'attaquaient pas les P. D. tels que le Gaillard 157 dont ils n'ont jamais mangé un bourgeon.

Veuillez m'excuser de venir vous importuner aussi longuement ; mais j'ai eu tellement de mécomptes en viticulture depuis quelques années, que je deviens bien hésitant.

La sécheresse nous a enlevé cette année 30 o/o environ.

Personnellement j'ai 35 o/o de moins ».

J. G. (Aude)

Il faut bien y insister : Cette année, certaines variétés ont surproduit ; et parmi elles, le Morrastel-Bouschet tout particulièrement. Il est coutumier du fait tous les deux ans, semble-t-il, avec une année intermédiaire de production nulle ou presque. C'est que c'est un cépage à fructification très facile. Il émet au printemps un très grand nombre de grappes et, comme il ne coule pas, il lui arrive souvent de se laisser épuiser par sa production : d'où le brunissement des feuilles, leur chute anticipée précédant la vendange, une maturation insuffisante du raisin entraînant une qualité médiocre. L'année suivante, la vigne, si elle n'est pas morte, pousse mal, produit peu : elle se repose.

Il est facile de connaître le degré d'épuisement résultant d'une production qui n'est pas en rapport avec la force du cep. On coupe *obliquement* un sarment ; sur la section on dépose une goutte d'une solution d'iode à 1 o/o. Et après 4 ou 5 minutes on peut constater ceci : ou bien la section devient d'un noir foncé, et, dans ce cas, il n'y a pas épuisement ; ou bien le noircissement ne se produit que sur d'étroites bandes dirigées suivant le rayon de la section, séparées par des bandes plus larges restant jaunes ; ici, l'amidon n'a pu se former que pour garnir les rayons médullaires, le bois n'en contient pas, et l'épuisement est environ de 50 o/o. Ou bien encore

la section demeure jaune : il n'y a pas de réserves dans les tissus, l'épuisement est complet. On peut faire la même opération sur les racines ayant par exemple 5 millimètres de diamètre. L'état de la vigne est grave quand la section de ces racines reste jaune.

Ce qu'il y a à faire, c'est d'abord :

A. — D'éviter cette production désordonnée. — 1° En taillant plus court ou plutôt en chargeant moins le cep. — 2° Ou, si la taille est généreuse, fumer copieusement la vigne en faisant dominer la potasse.

B. — Et quand l'état d'épuisement s'est réalisé, tailler très court et fumer copieusement en faisant encore dominer la potasse.

Comme source de potasse, on peut s'adresser à la sylvinite, au chlorure et au sulfate. Sylvinite et chlorure sont contre-indiqués dans les terrains salés, qui ne sont qu'une exception. Mais on peut les employer dans tous les autres terrains, calcaires ou non, la décalcification par les chlorures, d'après de récentes recherches faites en Amérique, n'étant pas plus grande avec les chlorures qu'avec les sulfates.

Remplacer les manquants par des directs greffés, qui sont plutôt des indirects, cela ne sert à rien, puisqu'ils sont nécessairement défendus contre les maladies comme leurs voisins. On comprend mieux leur utilisation francs de pied, simplement pour éviter la greffe. Mais il faut qu'ils soient suffisamment résistants au phylloxéra. Jadis on employait le Jacquez, qui « tenait » dans les terrains de grès un peu fort et dans les plaines, mais non dans les calcaires argileux, et l'on peut encore voir de vieilles vignes bariolées de pieds de Jacquez. Aujourd'hui, on n'a pas vu encore poindre de direct sûrement résistant. On parle bien du n° 3 Couderc, malheureusement tardif. Mais il faut encore attendre pour se prononcer sur son cas. Et l'on ne sait à peu près rien de précis sur les autres. Je pense bien avoir prochainement quelques données sur cette question.

Nous sommes encore moins fixés sur leur résistance aux lapins. C'est là une importante qualité qui devra être examinée de près. Les lapins doivent se comporter un peu comme le phylloxéra, aimer ce qu'il aime, repousser ce qu'il repousse, et ainsi nous fournir rapidement des notions précises sur la résistance phylloxérique des vignes américaines, comme ils nous renseignent déjà sur l'affinité à la greffe. Nos lecteurs ont-ils eu l'occasion de faire des observations analogues ?

## Le marché-exposition des vins et la fête Raclet à Romanèche-Thorins

Le 21 octobre a eu lieu la grande fête annuelle du vin organisée en la mémoire d'un enfant du pays, Benoît-Raclet qui, le premier, proposa l'ébouillantage pour détruire la pyrale. Cette fête, qui comportait une exposition-marché aux vins du Mâconnais et du Beaujolais, était placée sous la présidence d'honneur de M. le Préfet de Saône-et-Loire et de MM. les Sénateurs et Députés du département.

Malgré un temps incertain et un soleil qui boude toute la journée, on remarque la présence d'une foule de visiteurs venus des environs et même des côtes de la Bourgogne. Les rues sont parées de verdure et la statue de Raclet est enguirlantée de feuillage et ornée de drapeaux.

En attendant l'heure des réceptions officielles, nous visitons le palais de dégustation, confortablement installé dans la salle des fêtes, près de la Mairie.

Quel plaisir pour les yeux, et plus encore pour les palais délicats, que ces vins fameux qui, tels des rubis et des topazes, chatoient si joliment dans les traditionnelles tasses en argent des dégustateurs.

Tous les plus beaux fleurons du Beaujolais et du Mâconnais sont représentés dans cette exposition. Les amateurs les examinent avec soin, les hument du nez et de la bouche avant de donner sur eux leur appréciation.

On compte environ deux cents exposants. Les vins rouges abondent, les blancs par contre sont très rares.

Beaujolais rouges 1923. — Les Moulin-à-Vent sont étiquetés de 700 à 900 francs la pièce ; Romanèche-Thorins, de 450 à 600 francs ; Fleurie de 600 à 700 francs : Régnié, de 450 à 550 francs ; Juliénas, de 500 à 600 francs ; Chiroubles, de 500 à 600 francs ; Saint-Amour, de 350 à 500 francs ; Lancié, de 350 à 500 francs ; Corcelles, de 400 à 500 francs.

Mâconnais rouges. — La Chapelle-de-Guinchay, de 400 à 500 francs ; Saint-Symphorien, de 400 à 500 francs ; Leynes, 450 francs ; Pruzilly, de 400 à 500 francs ; Saint-Vérand, 480 francs ; Lugny, de 300 à 350 francs.

Blancs. — Lugny, 500 francs ; la Chapelle-de-Guinchay, 500 fr. ; Chaintré, 600 francs.

Jolis prix tout de même ; le Centre se tient.

## Désacidification des vins

Par arrêté en date du 23 octobre 1923, est exceptionnellement autorisée, jusqu'au 31 décembre 1923 l'addition de carbonate de chaux commercialement pur ou de tartrate neutre de potasse pur aux moûts de raisins trop acides, récoltés dans les communes ravagées par l'orage de grêle des 21-22 août 1923 :

.....

Seront considérés comme trop acides les moûts de raisins présentant une acidité supérieure à celle qui correspond à l'acidité d'une solution de 9 grammes d'acide sulfurique par litre.

L'opération ci-dessus indiquée est autorisée en vue de ramener l'acidité des moûts à traiter à celle que possèdent, en moyenne, les moûts de la même région, en année normale.

En aucun cas, les quantités employées ne devront pas dépasser, par hectolitre de moût, 200 grammes de carbonate de chaux et 1.000 grammes de tartrate neutre de potasse.

## Les droits de douane sur les vins en Belgique

On nous écrit :

« Dans le *Progrès Agricole* du 14 courant, vous constatez que la Belgique impose à nos vins des droits fort élevés, et vous vous demandez pourquoi ce pays, n'ayant aucune production viticole à protéger, barre partiellement la route à un produit qui ne concurrence aucun des siens.

L'explication est bien simple : c'est que les belges, considérant le vin français comme une monnaie d'échange pour leurs produits industriels, ont été peu disposés à nous faire des concessions, alors que nous ne leur en faisions aucune, à peine *quelques grattages* sur les coefficients de 5 et 6 qui protégeaient nos produits industriels, de sorte que la presse belge attaque aujourd'hui avec violence ses négociateurs, les qualifiant durement, pour avoir accepté une réduction sur les vins français, sans rien obtenir en échange. Je tiens ces renseignements d'une personnalité considérable, ayant participé aux négociations.

Pour obtenir en Belgique un traitement plus favorable pour nos vins, il faudrait que nos industriels, qui considèrent le coefficient de 2,05 comme bien suffisant pour la viticulture, ne considèrent pas comme intangibles les coefficients de 5 et 6 qu'ils ont su obtenir pour leurs produits. »

Gustave Coste.

## Les vins en Angleterre

On reboit en Angleterre, à preuve les chiffres suivants indiquant les importations de vins mousseux dans ce pays.

| | LES NEUF MOIS | | |
|---|---|---|---|
| | 1921 | 1922 | 1923 |
| PROVENANCES | Gallons | Gallons | Gallons |
| Champagne | 242.932 | 304.774 | 517.173 |
| Saumur | 21.202 | 29.976 | 33.063 |
| Bourgogne | 7.027 | 10.071 | 14.270 |
| Vins du Rhin | 3.367 | 4.965 | 4.051 |
| Moselle | 8.047 | 16.557 | 14.273 |
| Autres sortes | 56.852 | 76.464 | 70.489 |
| Total | 339.427 | 442.807 | 653.319 |

## Submersion ou vignes greffées

« Comme abonné à votre intéressant journal, je me permets de venir vous demander un conseil :

Je possède sur les bords de la Dordogne, en terrain d'alluvions, un vignoble de vieilles vignes françaises, ce vignoble était submergé tous les deux ans.

La guerre m'a obligé à suspendre les submersions pendant cinq ans et le vignoble a grandement souffert. Aujourd'hui, désirant renouveler ces vieilles vignes, dois-je le faire en plants français ou en greffés ?

Les greffés durent peu : 35 ans environ et supposent pour un vignoble de 35 hectares par exemple le remplacement d'un hectare par an et trois sans rapport. Au contraire, les plants français se renouvelant par provins durent un siècle et plus, mais nécessitent la submersion.

La question est de savoir si des vignes françaises submergées pourront égaler en production des vignes greffées ?

Mes voisins ne plantent plus que des greffés, ont-ils raison ?

Je vous serais reconnaissant, M. le Directeur, de bien vouloir me dire votre avis qui me permettra de prendre une décision.

La submersion tous les deux ans pendant 25 jours est-elle suffisante pour garantir les vignes ? »

R. (Gironde).

Il n'y a pas de doute, les vignes françaises submergées produiront au moins autant que les vignes greffées. Seulement, il y a le coût de la submersion, la difficulté d'exécution des travaux de tous ordres qui en résulte, etc. Par contre, sur les bords de la Dordogne, les eaux apportent sans doute des limons qui remplacent en partie les fumures, et enfin la submersion, même partielle, permet d'éviter les gelées de printemps.

Toutefois, à peu près partout, à moins qu'on ait affaire à des terrains salés pour lesquels elle s'impose encore, on remplace les vignobles submergés par des vignobles greffés. La culture est plus simple et peut-être aussi moins onéreuse — et contre les gelées, on peut lutter par des arrosages.

La durée de la submersion est généralement de 40 jours ; elle peut descendre à 25 jours si le terrain est peu perméable. Mais pour ne la pratiquer que tous les deux ans, il faudrait que le phylloxéra se développat plutôt mal dans le terrain en question, ce qui est rare.

Au fond, on peut se renseigner directement soi-même : il suffit d'examiner après la vendange le système radiculaire des surfaces où la végétation de la vigne aurait faibli ou pris prématurément la teinte d'automne ; la présence du phylloxéra ou de ses lésions indiquerait qu'il y a lieu de pratiquer une nouvelle submersion.

## L'apoplexie dans les jeunes vignes

On nous écrit :

« J'ai l'honneur de vous adresser en même temps que cette lettre, un colis contenant une jeune souche greffée de cette année, morte subitement. En ma qualité d'abonné au *Progrès Agricole*, je vous prie de bien vouloir l'examiner et me dire la cause de cette mortalité prématurée.

En 1919 j'ai fait l'acquisition d'une vieille vigne complètement abandonnée

depuis 1914. Je l'ai arrachée la même année et, après avoir récolté deux céréales, j'ai replanté ce terrain en janvier 1922 en riparia-rupestris 3309.

Les plants ont émis des pousses très vigoureuses, mais une vingtaine environ (sur 4.000) disséminés un peu partout sont morts brusquement pendant l'été ou à l'automne. Je les ai greffés en aramon l'année suivante, en avril 1923 la réussite a été bonne et la végétation luxuriante, pas trace de chlorose, mais comme l'année précédente, une trentaine de greffes (sur 4.000) se sont desséchés totalement et subitement comme lors d'une attaque de folletage,

Le terrain s'écoule bien et je ne crois pas qu'il y ait trace de pourridié.

Certains viticulteurs prétendent que le dépérissement est fréquent chez le 3309, et que c'est un plant à ne pas propager. Veuillez, je vous prie, me dire si ce reproche est fondé et qu'elle est votre opinion sur ce plant.

Veuillez me dire aussi et surtout si cette mortalité prématurée est inquiétante et qu'est-ce qu'il y aurait lieu de faire pour l'enrayer ».

P. (Gard).

Eh bien, il s'agit tout simplement d'une attaque d'apoplexie. La jeune souche envoyée présente nettement les caractères de cette maladie : aucun doute sur ce point.

Ce qui va surprendre, c'est que l'apoplexie est considérée comme étant particulièrement une maladie des vieilles souches, des souches qui ont au moins 15 ans et de grosses plaies de taille. Et la voilà qui s'en prend aux plus jeunes, aux débutantes. Eh bien, celà est déjà arrivé et dans les conditions mêmes où notre correspondant a établi sa vigne. On arrache plus ou moins bien une veille vigne, on défonce et on replante, et la maladie tue des souches dès l'année de la plantation. C'est que ces jeunes ceps se sont trouvés au contact de fragments de vieille souche non enlevées, qui les ont contaminés ; car il ne faut pas l'oublier, l'apoplexie est une maladie parasitaire, donc contagieuse.

Autre cas : on n'arrache qu'en partie une souche morte d'apoplexie ; à l'emplacement qu'elle occupait, on met dans un trou de plantation plus ou moins large un jeune plant : la première où la deuxième année, il meurt brusquement d'apoplexie.

La morale de ceci est que quand on procède à une plantation sur une vieille vigne, il est prudent de bien arracher tous les vieux ceps, de laisser dans le sol le moins de débris possible.

Il est probable que les cas de mortalité qui se sont produits chez notre correspondant ne se multiplieront pas, ou, en tous cas, qu'ils deviendront de moins en moins nombreux. Peut-être un traitement arsenical ne serait-il pas inutile. En tout cas, il faut enlever les morts et les remplacer en creusant un grand trou de plantation et en écartant du jeune plant tout débris de souche, pied et racines.

L. Ravaz.

# SUR LES DÉCLARATIONS DE RÉCOLTE

Monsieur le Directeur,

Dans la chronique du N° du 16 septembre dernier du « Progrès Agricole et Viticole », vous avez publié sous le titre : « Majorations des déclarations de récolte » une lettre d'un de vos abonnés proposant diverses sanctions pour assurer l'exactitude de ces déclarations et vous ajoutiez : « Il semble bien que cette année-ci surtout, soit par gloriole, soit dans le but de faire valoir une fille à marier, une propriété à vendre, les déclarations de récolte ont été souvent très majorées : on cite diverses localités où il ne reste plus rien à expédier, bien que le chiffre des déclarations soit très loin d'être atteint. »

Lorsqu'il y a quelques semaines, j'ai eu le plaisir de vous rencontrer à Montpellier, à l'occasion du passage de la délégation des négociants belges, je vous ai fait connaître mon sentiment sur cette question et je vous ai indiqué que vous aviez peut-être trop facilement accepté pour exactes les allégations intéressées des éternels détracteurs de la viticulture.

Comme je vous l'ai dit, j'ai tenu à en avoir le cœur net et, dans ce but, j'ai fait faire par nos agents une enquête qui a porté sur quatre communes de la région de Béziers, les communes de B....., C...., M..... et V....., trois de ces communes ayant été désignées au petit bonheur, la quatrième, celle de C....., parce qu'une personne se disant bien informée avait affirmé que l'ensemble des déclarations de cette commune avait été majoré de 20.000 hect. au moins.

Cette enquête est actuellement terminée et je m'empresse de vous en communiquer les résultats qui justifient pleinement la manière de voir que je vous avais exposée.

Pour la commune de C....., particulièrement incriminée, la déclaration de récolte de 1922, stocks des récoltes antérieures compris, s'élevait à 72.092 hectol., les sorties régulièrement effectuées à 66.229 hect. 11 litres, faisant ressortir une différence de 5.862 hect. 89 litres, soit 8,30 o/o des quantités déclarées. Quand je vous aurai dit que cette commune compte environ 1.100 habitants, que sur son territoire se trouvent plusieurs domaines importants dans lesquels la consommation annuelle en franchise atteint 300 hectolitres. vous reconnaîtrez avec moi que la différence relevée entre les déclarations et les sorties de 5.862 hectol. 89 litres, comprenant à la fois la consommation en franchise, le consume et les déchets de toute sorte n'a rien d'exagéré, que peut-être même la déclaration globale de la commune, bien loin d'avoir été majorée, est plutôt inférieure à la réalité.

Pour les autres communes, déduction faite de quantités de vin assez importantes existant chez 2 ou 3 gros propriétaires et qui, à la date de l'enquête, n'étaient pas encore vendues ou retirées, les différences consta-

tées entre les déclarations et les sorties régulièrement effectuées représentaient par rapport au chiffre des déclarations les proportions suivantes :

| | | |
|---|---|---|
| Pour la commune de B..... | | 10, 3 o/o |
| — | — de M..... | 11, 5 o/o |
| — | — de V..... | 8, 8 o/o |

Ces résultats sont comparables à ceux de la commune de C..... examinés en détail ci-dessus et ne sont pas de nature à faire suspecter l'exactitude des quantités globales déclarées.

Mais voici qui est plus fort.

Un de nos agents, ému par les nombreux articles publiés à ce sujet dans la presse, a fait connaître le 5 octobre à l'un de mes collègues qu'un receveur-buraliste de ses amis, en fonction dans un département du littoral méditerranéen, lui avait affirmé récemment que les déclarations de récolte de plusieurs propriétés appartenant à deux mêmes personnes associées, pour lesquelles sa recette buraliste délivrait les acquits à la sortie des vignobles en question, lesquels étaient à vendre, avaient été majorées de 12.000 hectolitres. Il a été procédé immédiatement à une enquête dont voici les résultats : sur cinq propriétés vérifiées, ayant fait l'objet d'une déclaration de 32.400 hect., les sorties au 30 septembre s'élevaient à 31.506 hect. ; la différence 894 hectol. représente à peine les quantités consommées en franchise, le consume et les déchets.

Je vous laisse le soin de conclure.

Je n'affirmerai cependant pas que toutes les déclarations individuelles sont rigoureusement exactes, qu'en dehors des erreurs involontaires, quelques-unes n'ont pas été volontairement majorées pour des motifs plus ou moins avouables ; mais d'autres aussi se sont trouvées inférieures à la réalité et nous pouvons dire que dans l'ensemble — et c'est ce qui importe aux producteurs comme aux commerçants — les déclarations de récolte sont généralement exactes, tout au moins dans la région méridionale.

Quant aux autres régions viticoles, nous n'avons aucun motif de mettre en doute l'exactitude de leurs déclarations : qu'on veuille bien se rappeler seulement les articles dithyrambiques publiés par une foule de journaux, par les journaux vinicoles notamment, au cours de l'été de 1922, annonçant une récolte d'une abondance exceptionnelle, extraordinaire, « pharamineuse », comme on n'en avait pas vu de mémoire d'homme, etc..., etc.

Aujourd'hui, les mêmes organes en arrivent presque à nier l'existence de cette récolte fabuleuse et ils cherchent à faire retomber sur les viticulteurs la responsabilité des erreurs qu'ils ont sciemment, dans des buts inavouables, ou involontairement commises et qui, pour beaucoup de commerçants, ont eu des résultats désastreux.

La vérité, c'est qu'ils n'ont pas voulu tenir compte des renseignements qui découlent de l'examen et de l'étude attentive et impartiale, des statistiques annuelles du mouvement des vins publiés par la Direction Générale des C. I. dans le bulletin de statistiques et de législation comparée. S'ils

s'étaient livrés, comme nous, à cette étude raisonnée et sans parti pris, ils auraient constaté que les récoltes vinicoles, même très abondantes, se sont généralement écoulées sans difficultés, lorsqu'elles se sont produites dans d'autres régions que la région méridionale ; ils auraient constaté notamment que, dans les six départements que la Régie groupe dans la région dénommée « Vallée de la Loire », Indre-et-Loire ; Loir-et-Cher ; Loire-Inférieure ; Loiret ; Maine-et-Loire et Vendée, la consommation en franchise atteint souvent et dépasse même 40 o/o de la production déclarée, comme l'indique le tableau ci-dessous :

*Quantités de vins consommés en franchise au cours des exercices*

| | 1910 1911 | 1914 1915 | 1915 1916 | 1916 1917 | 1917 1918 | 1918 1919 | 1919 1920 | 1920 1921 | 1921 1922 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Loiret, Loir-et-Cher, Indre-et-Loire, Maine-et-Loire, Vendée, Loire-Inférieure | 44 °/o | 42 °/o | 34 °/o | 40 °/o | 36 °/o | 34 °/o | 38 °/o | 43 °/o | 45 °/o |

C'est en se basant sur ces données que, dans son numéro du 22 février dernier, *L'Action Vinicole* établissait le tableau — dont je joins un exemplaire à ma lettre — des disponibilités pour la consommation taxée en France au 1er février 1923.

*Disponibilités pour la consommation taxée en France au 1er février 1923*

| | 4 dép. du Midi | Autres départ. | France |
|---|---|---|---|
| Récolte déclarée en 1922..... | 26 417.317 | 42.833.522 | 69.250.839 |
| Stock à la prod. au 1er oct. 1922. | 685.090 | 1.199.390 | 1.885.290 |
| Totaux des ressourc. à la prod. | 27.103.217 | 44.032.912 | 71.136.129 |
| *A déduire* : | | | |
| Sorties avant le 1er octobre 1922. | 1.028.929 | 207.213 | 1.236.142 |
| Consom. familiale à déduire.... | 2.500.000 | 18.000.000 | 20.500.000 |
| Stock probable a 1er oct. 1922... | 1.500.000 | 2.500.000 | 4.000.000 |
| | 5.028.929 | 20.707.213 | 25.736.142 |
| Total des disp. p. la cons. taxée. | 22.074.288 | 23.325.699 | 45.399.987 |
| Sorties de la pr. au 30 sept. 1922. | 7.121.320 | 7.554.767 | 14.676.087 |
| Reste pouvant être retiré..... | 14.952.968 | 15.770.932 | 30.723.900 |

(Extrait du journal *L'action Vinicole* du 22 février 1923).

Ce tableau évaluait notamment le total des disponibilités pour la consommation taxée pour la campagne 1922-1923 à 45,399,987 hectolitres. Or, d'après la statistique du mouvement des vins en septembre publiée au *J. O.* du 16 octobre, le total général des sorties au 30 septembre, pour la France et l'Alsace-Lorraine, s'élève à 45.243.525 hectol.

Ces deux chiffres concordent à 150.000 hectolitres près : les déductions de *L'Action* étaient donc exactes. La déclaration de récolte de 1923, que nous connaîtrons cette année dans le courant de décembre prochain, nous fixera définitivement sur l'exactitude de ses prévisions en ce qui concerne

la consommation familiale et le stock restant en fin de campagne à la production.

Pourquoi les associations et groupements commerciaux, les journaux qui se sont donné pour mission de renseigner le commerce, et qui trop souvent le trompent grossièrement, ne se livrent-ils pas à un travail analogue ? Ce n'est pas à nous qu'il appartient de répondre.

Je ne veux pas allonger encore cette lettre déjà trop longue. Vous pouvez en conclure que la loi sur la déclaration de récolte, toute incomplète et insuffisante quelle soit, je le reconnais, donne cependant, telle qu'elle est et qu'elle est appliquée, des résultats suffisammemt exacts. Elle a été, pour la viticulture, une loi de salut et nous devons garder une profonde reconnaissance à ceux qui ont eu le courage, en 1907, de la proposer et de la faire adopter.

Nous ne devons pas risquer de la compromettre, sous prétexte de l'améliorer au risque d'en arriver à une inquisition qui ne serait rien de moins que l'établissement de l'exercice chez le producteur, alors que le législateur l'a supprimé chez le débitant.

Laissez-moi espérer que vous voudrez bien publier cette lettre dans un des plus prochains numéros du « Progrès Agricole » et, dans cette attente, je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

*Le Président de la C. G. V.*

MIREPOIX.

---

# EST-CE LA FAILLITE DES PRODUCTEURS DIRECTS ?

J'avais, il y a trois mois à peine, fait l'apologie des producteurs directs au point de vue de la régularité et de la certitude de leur production.
« Récolte réduite, disai-je (au regard des viniferas), mais sûre. » Je ne pensais pas avoir de sitôt la démonstration de l'inexactitude d'une telle affirmation. Il faut, en effet, le déclarer nettement : en 1923, les producteurs directs n'auront donné aucune récolte appréciable et rémunératrice.

Et je ne puis m'empêcher d'admirer la prudence de nos camarades paysans. Ceux-ci, tandis que nous nous empressions, que nous nous emballions vers les nouveautés dues aux grands pionniers Seibel, Couderc, Castel, Malègue, Bertille-Seyve, Baco, etc., demeurèrent sceptiques. En vain voyaient-ils des 4986 ou 5213 intéressants. Ils restaient fidèles au Grand noir ou Bordelais, Gamay Freau ou au Chasselas. Ils attendaient, avant d'adopter les nouveaux venus, les résultats d'une *longue expérience*.

*Comme toujours*, ils avaient raison.

L'année 1923 montre que l'hybride producteur direct n'est pas à l'abri des fléaux dus aux intempéries. Seulement il ne souffre pas des mêmes intempéries que les viniferas.

Cette année, l'hybride a souffert de la coulure d'abord. Les grands favoris n'avaient plus rien ou presque après la fleur. C'est ainsi qu'il m'a été donné

de constater dès juin qu'il n'y avait aucune récolte dans les cépages de 4995, 7120, 1000, 4643, 128, 156, 5279, 4986, 4121, qui étaient cependant de grandes vedettes et pour ainsi dire la base d'une exploitation viticole composée de producteurs directs.

La sécheresse a fortement atteint ensuite ceux qui avaient maintenu leur récolte : sécheresse du pied et grillage ont décimé de nombreux Seibel, les Couderc en général, Baco et presque tous les Malègue : 829-6, 1020, 503, Baco 1 et 22 A., 5409, 4681, 4989 et même 2859 et 450.

D'où ce résultat : aujourd'hui il n'y a plus aucune récolte ou presque dans les hybrides producteurs directs. Telle est l'exacte vérité !

Enseignement grave et qui donne à réfléchir. Il prouve à l'évidence que nos anciens avaient raison quand ils prétendaient que « l'on devait se méfier des nouveautés ». On raille la prudence paysanne. On devrait l'admirer. Elle se rit parfois de la science et non sans raison. N'est-ce pas elle qui, naguère, a démontré l'inanité des vertus des bouillies acides préconisées par les laboratoires. La « pratique » avait démontré aux viticulteurs du Gers que, seule, la bouillie basique était efficace et les laboratoires ont dû entériner cette démonstration, que les faits avaient rendue éclatante.

De même pour les hybrides producteurs directs. La petite chapelle qui s'était formée autour d'eux avait décrété le dogme de leur immunité. J'avoue m'être laissé conquérir par cette espérance. Mais aujourd'hui, devant la défaillance actuelle des hybrides, je crois de mon devoir de crier : « prudence ! Il faut attendre encore de longues années d'expériences avant d'adopter en grand ce qui n'est encore qu'un élément d'étude n'ayant qu'un intérêt documentaire ».

Charles Malpel (Tarn-et-Garonne).

---

# A PROPOS DE LA CULTURE MAROGER [1]

J'entends chuchoter autour de moi que je suis un malfaiteur dangereux et que je suis un péril national ; en un mot, je suis un homme néfaste pour la viticulture. Toutes les épithètes les plus véhémentes me sont prodiguées.

Je considère que je reçois ainsi un hommage qui m'honore, puisqu'il prouve la supériorité de ma méthode ; je produis trop de vin et j'ai déjà trop d'adeptes !

Quand l'Oïdium s'est implanté dans nos vignobles, ceux qui ont combattu ce fléau par des soufrages ont-ils fait une œuvre néfaste ?

Vers 1875, au moment où le phylloxéra rongeait les racines de notre arbuste et le faisait mourrir, M. Viala, de l'Institut de France, et tutti-quanti, qui sont allés en Amérique, ont-ils fait une œuvre blâmable, quand ils ont

---

(1) Les caractéristiques de cette culture de la vigne sont les suivantes :

1° Taille longue, presque indéfiniment longue et mise en œuvre d'un grand nombre d'yeux à fruits.

2° Culture ininterrompue du sol avec des instruments pénétrant peu profondément, mais maintenant meuble la couche superficielle et s'opposant complètement au développement des mauvaises herbes. Nous reviendrons prochainement sur cette question.

(N.D.L.R.).

introduit en France les bois américains qui ont permis de reconstituer notre beau vignoble ?

Au moment où le mildiou a été introduit chez nous, venant d'Amérique, M. Ravaz et beaucoup d'autres qui se sont occupés de ce champignon pour le détruire, ou tout au moins en diminuer les effets désastreux, ont-ils été coupables ?

Tous, savants ou praticiens, depuis que la vigne est assaillie d'ennemis innombrables, ont pour objectif d'augmenter les rendements de nos souches en conservant leur vigueur.

Alors pourquoi cette levée de boucliers contre les belles productions de vin ?

Que dirait-on s'il s'agissait de tout autre denrée ?

Prenons en exemple le blé. Si les rendements en blé étaient augmentés de façon notable par un procédé quelconque, je crois que tout le monde devrait s'en réjouir, surtout notre sympathique Ministre de l'Agriculture.

Il y a un film qui court en ce moment en France, qui vient d'Amérique. Il montre en détail les transformations d'un grain de blé, le suit dans toutes ses phases, depuis la semence jusqu'à la moisson et précise toutes les cultures avec les outils qu'on emploie depuis la préparation du terrain avant la semence, jusqu'au déchaumage. Dès que le grain de blé est sorti de terre, ô miracle ! on ne fait plus que des façons très superficielles, mais nombreuses, et les pousses atteignent 1 m. 70 et les épis sont énormes et très nombreux.

Ce film est fait pour instruire les masses, et les agriculteurs y apprendront quels moyens il faut employer pour atteindre de grosses récoltes en obtenant le maximum de qualité.

Voilà une réclame bien comprise et qui portera ses fruits.

Qui pourrait s'attrister à la perspective de grosses récoltes de blé en France ?

Le carburant national, s'il est adopté, nécessitera beaucoup d'alcool. L'industrie betteravière n'y suffira pas. Il faudra bien demander ce produit à un excédent de récolte de sucre obtenu par la culture intensive de la betterave et de la vigne.

Dans les régions du nord de la France, dans la Drôme, dans l'Isère, etc., on intensifie cette production et déjà quelques agriculteurs font des grattages superficiels, que je voudrais voir répétés quinze fois au moins depuis la sortie des premières feuilles jusqu'au moment où on arrache ces tubercules. On aurait ainsi un surplus de récolte et de profit. Qui pourrait s'en plaindre?

J'ai la conviction que toutes ces plantes devraient être soumises à la culture intensive en appliquant ma méthode ou tout autre meilleure.

Donc, seul le vin serait honni de tous, ce pelé, ce galeux. Haro sur le baudet !

Ce serait simplement un non sens, qui répugne à notre raison.

Si l'on produit davantage de blé, de sucre, d'alcool, de vin, etc, en employant les cultures intensives, les prix des denrées s'abaisseront et la vie deviendra plus facile. Peut-être même, pourrions-nous alors nous suffire avec les ressources que nous avons en France et dans nos colonies, sans avoir besoin d'envoyer notre or chez nos voisins.

Livières, le 12 octobre 1923.

MAROGER.

REMARQUES

# SUR LA PRODUCTION DES VINS EN 1922

Les quantités de vins déclarées en 1922 (Corse, Alsace et Lorraine et Algérie non comprises) se sont élevées à 69 millions 250.039 hectolitres se décomposant en 69.036.187 hectolitres vinifiés sur place par les récoltants et 214.652 hectolitres représentés par les vendanges expédiées. Par rapport à la moyenne des quantités de vins produites par les propriétaires déclarants au cours des dix dernières années : 43.436.028 hectolitres, il ressort une augmentation de 25.814.811 hectolitres en 1922. Les stocks sont de 1.885.290 hectolitres, ce qui forme un total de ressources de 71.136.129 hectolitres disponibles pour la vente.

En 1921, les quantités déclarées étaient de 45.017.315 hectolitres et les stocks de 4.029.673 hectolitres, soit en tout 49.046.988 hectolitres. Les ressources pour la campagne 1922-1923 sont donc supérieures de 22.089.141 hectolitres à celles dont on disposait au début de la campagne 1921-1922. En d'autres termes, les quantités déclarées en 1922 (69.250.839 hectolitres) sont supérieures de 22.089.141 hectolitres aux quantités absorbées par la campagne 1921-1922, lesquelles sont représentées par les quantités déclarées en 1921 (45.017.315 hectolitres) augmentées de la différence des stocks au commencement et à la fin de la campagne (2.144.383 hectolitres).

D'autre part, les stocks existant chez les marchands en gros au 1er octobre 1922 étaient de 9.034.010 hectolitres contre 9.181.918 au 1er octobre 1921.

La superficie des vignes françaises en production exploitées par des viticulteurs ayant effectué la déclaration de leur récolte est de 1.380.869 hectares en 1922, chiffre supérieur de 74.363 hectares à celui de l'année précédente. Le rendement moyen à l'hectare ressort ainsi à 50 hectolitres contre 34 en 1921.

Comparativement à 1921, les quantités déclarées en 1922 ne présentent de diminutions que dans 2 départements: Bouches-du-Rhône —15.437 hectolitres et Vaucluse —116.091 hectolitres. Tous les autres départements accusent des augmentations sensibles dont les plus importantes apparaissent dans les départements ci-après: Aude, + 1.072.355 hectol.; Charente, + 757.326 hectol.; Charente-Inférieure, + 1 million 584.307 hectol.; Dordogne, + 627.218 hectolitres; Gironde, + 3.348.010 hectol.; Indre-et-Loire, + 1.806.543 hectol.; Loir-et-Cher, + 1.767.795 hectol.; Loire-Inférieure, + 1.244.127 hectol.; Maine-et-Loire, + 947.448 hectol.; Pyrénées-Orientales, + 738.487 hectol.; Rhône, + 540.261 hectol.; Saône-et-Loire, + 702.068 hectol.; Var, + 598.810 hectol.; Vendée, + 747.377 hectol.; Vienne, + 603.506 hectol.

D'après les indications recueillies sur la force alcoolique des vins en 1922, la récolte déclarée se subdiviserait comme suit :

| | | |
|---|---|---|
| Vins titrant moins de 11 degrés..... | 62.874.888 | hectol. |
| — 11 degrés..... | 4.205.385 | — |
| — plus de 11 degrés..... | 2.170.566 | — |

En Algérie, la production est déterminée dans les mêmes conditions qu'en France. D'après les éléments recueillis, la production déclarée s'élève à 7.473.091 hectolitres pour une superficie productive de 172.710 hectares ; le

stock des récoltes antérieures étant de 40.517 hectolitres, on obtient, pour la campagne 1922-1923, un total de ressources de 7.513.608 hectolitres, savoir :

| | Superficie productive. | Stock des récoltes antér. | Récolte de 1922 | Total des ressources |
|---|---|---|---|---|
| | Hectares | Hectol. | (Quantité déc.) | Hectol. |
| Département d'Alger.. | 64.004 | 20.288 | 3.327.243 | 3.347.531 |
| — d'Oran..... | 94.215 | 14.733 | 3.207.475 | 3.222.208 |
| — de Constantine. | 14.490 | 5.496 | 938.361 | 943.857 |
| Territoire du Sud et de Commandement..... | 1 | » | 12 | 12 |
| Totaux..... | 172.710 | 40.517 | 7.473.091 | 7.513.698 |

La production moyenne à l'hectare ressort à 43 hectolitres.

En Corse, la récolte est estimée à 234.636 contre 109.512 en 1921.

En Alsace-Lorraine, il n'est pas possible d'établir une comparaison entre les résultats de la campagne en cours et ceux de la campagne précédente, les prescriptions de l'article premier de la loi du 29 juin 1907, ayant été mises en vigueur très tardivement en 1921.

Pour 1922, d'après les renseignements recueillis au moyen des déclarations de récolte, la production s'élève à 956.825 hectolitres pour une superficie de 15.266 hectares. Les stocks des récoltes antérieures sont de 49.943 hectolitres.

Le tableau ci-après présente ces renseignements pour chacun des trois départements alsaciens-lorrains :

*Relevé des déclarations de récolte effectuées en exécution de l'article 1er de la loi du 29 juin 1907.*

| | Superficie des vignes en production | Stock des récoltes antérieures | Quantités de vin produites en 1922 |
|---|---|---|---|
| | Hectares | Hectolitres | Hectolitres |
| Bas-Rhin..... | 7.756 | 27.468 | 494.091 |
| Haut-Rhin..... | 6.079 | 19.260 | 357.805 |
| Moselle..... | 1.431 | 3.215 | 104.929 |
| Totaux..... | 15.266 | 49.943 | 956.825 |

Voici quel a été, depuis 1912, le mouvement de l'importation et de l'exportation des vins (Voir tableau p. 454).

Dans les 7.922.000 hectolitres importés pendant l'année 1922, les vins d'Italie figurent pour 248.131 hectolitres, les vins d'Espagne pour 1.436.091 hectolitres, les vins de Portugal pour 1.523.556 hectol., les vins de Tunisie pour 213.874 hectolitres et enfin les vins d'Algérie pour 4.125.916 hectolitres contre 3.917.044 hectolitres en 1921 et 1.984.175 hectolitres en 1920.

Les six départements du littoral méditerranéen fournissent à eux seuls 42,1 o/o des vins déclarés dans le vignoble métropolitain et 38 o/o du total des quantités déclarées (c'est-à-dire Algérie comprise). Les onze départements classés dans la région du Sud-Ouest (bassin de la Garonne et de la Charente) donnent, cette année, 25 o/o de la récolte déclarée en France et 22,6 o/o du total des quantités déclarées (c'est-à-dire Algérie comprise).

*Importation et exportation des vins (1912-1922)*

| | | Vins de toutes sortes | |
|---|---|---|---|
| | | Importations | Exportations |
| 1912..... | Hectol. | 9.250.000 | 2.058.000 |
| 1913..... | — | 7.610.000 | 1.659.000 |
| 1914..... | — | 6.861.000 | 1.154.000 |
| 1915..... | — | 8.403.000 | 1.003.000 |
| 1916..... | — | 8.487.000 | 689.000 |
| 1917..... | — | 10.480.000 | 485.000 |
| 1918..... | — | 5.800.000 | 391.000 |
| 1919..... | — | 6.370.000 | 1.121.000 |
| 1920..... | — | 5.406.000 | 1.857.000 |
| 1921..... | — | 5.086.000 | 1.690.000 |
| Total... | Hectol. | 73.753.000 | 12.107.000 |
| Moyenne | — | 7.375.300 | 1.210.700 |
| 1922..... | — | 7.922.000 | 1.033.093 |

Pour la campagne 1921-1922, les quantités livrées à la consommation, avec paiement ou garantie des droits, par les six départements grands producteurs du littoral méditerranéen, représentent 56,5 o/o de l'ensemble (France et Algérie), les départements du Sud-Ouest figurent dans le chiffre global pour 19 o/o ; ceux de l'Est pour 4,7 o/o ; ceux de la vallée de la Loire pour 4,2 o/o, l'Algérie pour 12 o/o.

N.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Cours et Exercices pratiques d'œnologie à Beaune.** — Une série de Cours et exercices pratiques d'œnologie générale, d'une durée de dix jours, aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or), du 11 au 21 décembre prochain.

Ces Cours, qui s'adressent aux viticulteurs et aux négociants en vins, ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger les opérations de la fermentation et de la conservation des vins ; 2° de familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosages de sucre, d'alcool, des diverses acidités, examens microscopiques, etc.) — Le programme des Cours est envoyé franco sur demande. Le nombre des auditeurs est limité ; la liste des inscriptions sera close dès qu'il n'y aura plus de places de disponibles.

**Institut de Chimie Agricole de Tours.** — M. le Professeur Villedieu, directeur de l'Institut de Chimie agricole de Tours, fera, au siège de l'Institut, 1, rue de la Grandière, à Tours (Hôtel municipal Torterue), une série de conférences (7 leçons) sur les éléments d'œnologie indispensables aux viticulteurs ou aux négociants en vins.

Ces cours auront lieu du 15 au 22 décembre et seront suivis d'exercices pratiques où les auditeurs seront appelés à répéter eux-mêmes les expériences traitées au cours et où ils pourront s'initier aux divers examens analytiques des vins.

Les auditeurs pourront en outre apporter les échantillons dont ils désireraient faire une étude particulière.

Le nombre de places étant limité et l'inscription ayant lieu suivant la réception des demandes, les candidats désireux d'assister aux cours de cette année sont priés de se faire inscrire le plus tôt possible.

Pour tous renseignements, écrire à M. le Professeur Villedieu, 96, rue George-Sand, à Tours (I.-et-L.).

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Pendant le mois de septembre, il est entré, dans les Entrepôts parisiens, 426.976 hectos de vin, et il en est sorti 330.245, alors qu'au cours du pareil mois, l'an dernier, les réceptions n'avaient été que de 215.095 hectos, et les expéditions de 267.116.

Ainsi qu'on le voit par les chiffres ci-dessus, le commerce va se trouver avec des stocks qui lui permettront de voir ce que seront les cours aux divers vignobles. Les prix payés sur place pour les petites affaires traitées, sont restés sans changements bien appréciables relativement à ceux de la semaine précédente. On a coté les vins du Midi rouges nouveaux 8°, de 80 à 85 fr., les 9°, de 90 à 100 fr., les 10°, assez recherchés, de 100 à 110 fr., suivant qualité ; les 8° vieux ont été payés de 88 à 92 fr. Des Algérie 11 à 12°, l'ont été de 115 à 125 fr., des Espagne 11°5 à 12°, 125 fr. Pour les vins blancs de diverses provenances, titrant 7 à 8°, il a fallu compter de 70 à 90 fr. Les arrivages traînent un peu ; par suite des premières retiraisons qui se font toutes en même temps, certaines gares se seraient trouvées embouteillées.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

Les affaires de notre place n'ont donné lieu qu'à peu de transactions et pour des quantités limitées ; les cours précédents sont maintenus et les vins de qualité trouvent toujours plus facilement preneurs.

Les prix affichés pour la vente au détail dans Paris, restent assez divers suivant les quartiers.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 22 oct. Vins nouveaux | Cours du 29 oct. Vins nouveaux |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | » | » | 50 |
| 8 à 9°..... | 55 | 8 à 8 fr. 25 | à |
| 9 à 10°..... | 70 | le degré | 80 |
| 10 à 11°..... | 70 à 78 | » | » |
| 11 à ..... | » | » | » |
| Costières..... | » | 8,50 à 9 fr. | 85 à 105 |
| Rosé, paillet, gris..... | » | le degré | » |
| Blanc Bourret..... | » | » | » |
| Blanc Picpoul..... | » | » | » |

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 23 octob. | Cours du 30 octob. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 9 francs | 55 à 60 |
| 8 à 9° | 50 à 55 | le degré | 60 à 70 |
| 9 à 10° | 55 à 68 | » | 70 à 80 |
| 10° et au-dessus | 68 à 75 | » | 80 à 95 |
| Rosé | 65 à 80 | » | 75 à 105 |
| Blanc | 7 fr. 25 le degré | » | 85 à 90 |

Rouge 1922, 9 francs le degré.

La cave coopérative d'Azillanet (Hérault) a vendu le 23 courant 1.680 hectolitres de son vin rouge de la récolte 1923, titrant 9 degrés, à raison de soixante douze francs (72 fr.) l'hectolitre nu, pris en cave.

**Baillargues.** — Une deuxième partie vin rosé vient de se vendre au Château du Mas rouge appartenant à M. de Forton, au prix de 105 francs l'hectolitre, nu, pris sur place, enlèvement rapide.

**Cette. — Communiqué de la Chambre de Commerce.** — Vins : rouge courant 1922, le degré : 9 francs ; rouge courant 1923, 7 deg. 5 à 9 degrés, l'hecto, de 56 à 70 francs ; rouge courant 1923, 9 degrés à 11 deg. 5, l'hecto, de 72 à 97.

Rosé, de 9 deg. à 11 degrés, l'hecto, de 75 à 90 francs.

Algérie rouge de 10 à 15 degrés, le degré, de 8 fr. 50 à 8 fr. 75.

Espagne rouge de 11 à 12 degrés, l'hecto, de 72 à 74 francs.

Mistelle blanche 8-9 deg., liqueur 15 deg. alcool, l'hecto, de 190 à 210 fr.

**— Béziers**

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 19 octob. Vins nouveaux | Cours du 26 oct. Vins nouveaux |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 52 | 60 | 60 |
| 9 à 10° | à | à | à |
| 10 à 12° | 80 | 90 | 90 |
| Vins rosés | 7 à 7 fr. 50 le degré | 8 à 8 fr. 25 le deg. | 8 à 8 fr. 25 le deg. |
| Vins blancs | » | » | 8 fr. 50 le deg. |

Récolte 1922 : Bourrets, 9 fr. le degré.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 18 octob. Vins nouveaux | Cours du 25 oct. Vins nouveaux |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 55 | 8 francs | 64 à 72 |
| 9 à 10° | | à | 72 à 80 |
| 10 à 11° | à | 8 fr. 50 | 80 à 90 |
| 11° et au-dessus | 80 | le degré | 90 à 98 |

**Carcassonne.** — Chambre de commerce de Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 20 au 27 octobre 1923 :

Récolte 1923 (logés) : de 8 à 12 degrés, de 64 à 96 francs ; de sous-marcs, 7 fr. 50 environ le degré ; de récolte 1922, 8 fr. 50 à 9 fr. le degré.

**Lézignan.** — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1923 :

Minervois, de 8° à 9° de 64 fr. à 72 fr. ; de 9 à 10, de 72 à 80 ; de 10 à 11, de 89 à 90 ; de 11 à 12, de 90 à 98 fr.

Corbière : de 9° à 10°, de 72 à 80 fr. ; de 10 à 11, de 80 à 90 ; de 11 à 12, de 90 à 98 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 20 octob. | Cours du 27 octob. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | » | » | » |
| 8 à 9°..... | 52 | 70 | 70 |
| 9 à 10°..... | | à | à |
| 10 à 11°..... | à | 105 | 105 |
| 11 à 12°..... | 80 | » | |
| 12 à 13°..... | » | » | » |

Récolte 1923 : retiraison immédiate, 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Logé de 8 à 8 fr. 50 le degré.

Vins de Maury, 10 fr. le degré.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins du marché du 24 octobre. — Vins de la région, rouge 7,50 à 8 fr. le degré ; nouveaux blanc, 9 fr. le degré ; rose, 8 à 8 fr. 50 le degré.

Vins d'Algérie 10.5 à 12 degrés, 1er choix, 95 à 110 fr. l'hectolitre ; 10.5 à 12 degrés, 2e choix, 40 à 105 fr. l'hectolitre.

*De l'Agriculture du Centre.* — Les vendanges se poursuivent et s'achèvent dans notre région du centre. La récolte en rouges est réduite, notamment sur les bords du Cher, par suite de la coulure du côt.

Dans le Loiret, on ne peut pas récolter plus du quart de l'année dernière.

Les vendanges blanches demandent du temps et de la main-d'œuvre, car les grains sont petits, mais nombreux. En général, on espère que la récolte 1923 atteindra un peu plus du tiers de la précédente. En quelques endroits seulement : la moitié. Dans la région de Contres et dans les meilleures vignes, il faut compter une quarantaine d'hectolitres à l'hectare.

Les transactions sont rares.

Acheteurs et vignerons s'observent.

Cependant, dans la région de Beaugency, en raison des déceptions de la récolte des vins, les rouges destinés à la consommation orléanaise se sont traités, en 9 à 10°, autour de 300 francs à la cuve ; 320 francs exceptionnellement. En clair, on parle de 350 francs la pièce. Cependant, en Loir-et-Cher, de tels prix ne sont pas atteints.

On cite bien un clos réputé du Montrichardais qui s'est vendu sur pied 128 francs l'hecto. Sur les côtes du Cher, les courtiers proposent en vins rouges 80 fr. bourrus, mais ces prix ne sont pas acceptés. A Monthou-sur-Bièvre, on a proposé, sans plus de succès, 80 à 85 francs en clair.

A Sambin, on nous signale une vente de 150 hectos de bon vin blanc, enlèvement aussitôt après la fermentation terminée, sans garantie de degrés, au prix de 105 francs l'hecto.

A Mont, des trop-pleins se seraient écoulés à 200 francs la pièce en vins bourrus.

Dans la région de Montoire, on assure que quelques pièces d'aunis en blanc pesant 8 à 9° ont été vendues près de 100 francs l'hecto.

A Saint-Denis-sur-Loire, on signale une vente à 100 francs l'hecto. A Chaumont-sur-Loire plusieurs ventes ont eu lieu à ce prix.

Enfin à Mesland un gros marché a été passé sur la même base, en vins rouges, gris et blancs, avant même de savoir le degré.

Partout les vignerons de notre région semblent bien décidés à ne pas vendre au-dessous de cent francs l'hectolitre.

Saône-et-Loire. — **Chalon-sur-Saône**. — La récolte des vins de 1923 est, dans notre région, inférieure de moitié ou des deux tiers à celle de 1922. Les vignes de plaine, dont la floraison fut tardive, ont donné la plus grande récolte : les vignes de côte, dont la floraison s'est produite en juin, ont subi, à cause du froid, la coulure et le millerandage.

C'est pourquoi les vins blancs et rouges sont peu abondants. A Mercurey, les pinots n'ont guère rapporté que 50 à 60 litres à l'ouvrée de 4 à 8. Heureusement la qualité remplacera la qualité et rappellera les vins de 1911.

A Mercurey, on a déjà vendu du vin nouveau à raison de 850 fr. la pièce de 228 litres.

ALGÉRIE. — **Alger**. — Du 20 octobre 1923. Vin rouge : 1er choix, le degré, 8 à 8,25 ; 2e choix, le degré, 7,50 à 7,75 ; 3e choix, le degré, 6,50 à 6,75. Distillerie, le degré, 6 à 6,25.

Vin blanc : De raisin rouge, le degré 7 à 7,25 ; de raisin blanc, le degré, 8,25 à 8,50.

### Alcools

**Montpellier**. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 700 fr. ; marc à 86 degrés, 625 fr. ; de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 480 fr. ; de marc à 52 degrés, 380 fr. Pris en distillerie, tous frais en sus et par un minimum de 12 pipes.

La distillerie coopérative de Pignan (Hérault), a vendu, le 23 courant, le solde de sa production d'eau-de-vie de marc (300 hectos environ), base 52° au prix de 360 francs l'hectolitre, nu, pris en distillerie.

**Nimes**. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 660 à 670 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 370 à »»» fr.

**Béziers**. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 680 à »»» ; eau-de-vie de vin, 52°, 475 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, 600 à »»» francs ; eau-de-vie de Béziers, 52 degrés, 360 à »»» francs.

**Narbonne**. — Trois-six de vin à 86°, 650 à 675 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 475 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 600 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 360 à »»» francs, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

**Perpignan**. — Troix-six de vin à 86°, 700 à »»» fr. l'hecto nu pris chez le bouilleur tous frais en sus.

**Alger**. — Trois-six de marc, 605 à 625 fr. l'hecto.

### Tartres

**Montpellier**. — Crème de tartre, 420 fr. les 100 kilos, pris à l'usine ; tartre brut, le kilo, 1,50 à 1 fr. 80 ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

### Céréales

**New-York**. — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés dur 2 disp..... | 1.24 3/4 | 59.32 | 79.10 | + 0.90 |
| Maïs disp..... | 1.16 1/2 | 63.81 | 79.77 | + 0.71 |

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 124 1/4 c. (78 fr. 78 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 111 1/4 cents (70 fr. 54).

**Paris.** — Cote officielle du samedi 27 octobre 1923. — Blé (marché réglementé) : 91,50 à 91 fr. 75 les 100 kilos ; marché libre 89,50 à 90 fr. 50 ; avoines noires incoté ; avoines diverses : incoté.

**Montpellier.** - Blés : pays, 93 fr. 50 les 100 kilos ; force, 111 fr., marchandise nue, prise sur place.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 67 à »» fr. les 100 kilos ; paumelle, 70 à »» francs ; orge, 65 à »» fr.; seigle, 75 fr., marchandise nue, prise sur place.

Cours officiel des céréales établis par la Cie des Courtiers assermentés d'Alger).

Marché d'Alger, du 20 octobre 1923. — Blé tendre, 84 à 88 fr. les 100 kilos. Blé dur, suivant provenance et qualité, 78,50 à 82 fr. 50 les 100 kilos. Orge, 50 à 53 fr. les 100 kilos. Avoines, 52,50 à 53 fr. 50 les 100 kilos. Fèves, féve rolles, 80 à 82 fr. les 100 kilos. Fèves grosses, suivant grosseur et qualité, 87 à 95 fr. les 100 kilos. Foin, 15 à 17 fr. les 100 kilos. Paille, 7 à 8 fr. les 100 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES

**Châtellerault** (Vienne). — Foin 110 à 120 fr. ; luzerne 110 à 125 fr. ; sainfoin 105 à 120 fr. ; regain 100 à 120 fr. ; paille de blé 70 à 75 fr. ; de seigle 70 à 75 fr. ; d'avoine 60 à 65 fr. les 500 kilos.

**Valence-d'Agen** (Tarn-et-Gar.). — Foin 27 fr. ; luzerne 31 fr. ; paille de blé 17 fr. les 100 kilos.

GRAINES FOURRAGERES

**Châtellerault** (Vienne). — Trèfle violet 440 à 460 fr. ; luzerne 330 à 350 r. les 100 kilos.

**Mâcon** (Saône-et-Loire). — Trèfle violet 500 à 525 fr. ; blanc 900 à 1.000 fr.; luzerne 435 à 440 fr. ; vesces de printemps 80 à 85 fr. les 100 kilos.

**Marans** (Charente-Inf.). - Trèfle violet 475 fr. ; luzerne 360 fr. ; vesces d'hiver 60 fr. les 100 kilos.

**Metz** (Moselle). — Minette en cosses 90 à 100 fr. ; trèfle violet 500 fr. les 100 kilos en culture.

**Valence-d'Agen** (Tarn-et-Gar.). — Trèfle violet 450 à 480 fr. ; luzerne 450 à 470 fr. ; vesces d'hiver 100 fr. les 100 kilos.

TOURTEAUX

**Paris.** — Tourteaux de lin, format carré livrable, 77 fr. Marseille ; ronds extra livrable »» fr. Moulins ; petit format, disponible 81 fr. Nord ; livrable 80 fr. Fécamp ; grand format, disponible 79 fr. Dunkerque ; disponible 77 fr. Lille ; 79 fr. dsponible Tourcoing ; de maïs prima disponible 63 fr. Tourcoing ; carré 65 fr. Marseille ; de colza des Indes, disponible 40 fr. Modane ; palmistes blancs, di ponible 49 fr. Marseille ; de sésame blanc, livrable 70 fr. Marseille ; d'arachides ordinaires, choix 66 fr. Marseille ; dito Rufisque 70 fr. disponible Marseille ; blanc »» fr. Marseille ; extra blanc »» fr. en disponible Marseille ; »» fr. Roubais ; gris blancs, disponible 74 fr. Dunkerque ; dito Coromandel 64 fr. en disponible Marseille, le tout aux 100 kilos.

---

*Le Gérant :* G. FOURNERA

---

Impr. Roumégous et Déhan. — Montpellier

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*Du Dimanche 21 Octobre au Samedi 27 Octobre 1923*

| | TEMPÉRATURE 1923 maxima | TEMPÉRATURE 1923 minima | TEMPÉRATURE 1922 maxima | TEMPÉRATURE 1922 minima | PLUIE 1923 mill. | PLUIE 1922 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche | 17.0 | 11.0 | 11.0 | 3.0 | 9 | » |
| Lundi | 18.0 | 9.0 | 8.0 | 0.0 | 10 | » |
| Mardi | 16 0 | 11.0 | 10.0 | 2.0 | 1 | » |
| Mercredi | 16.0 | 12.0 | 11 0 | —1.0 | 33 | » |
| Jeudi | 14.0 | 12.0 | 11.0 | —4.0 | 29 | » |
| Vendredi | 14.0 | 10.0 | 8.0 | 2.0 | 6 | 5 |
| Samedi | 16.0 | 14.0 | 6.0 | —3.0 | 2 | » |
| Total | 572.0 | 294 0 | 526.0 | 212 0 | 144.3 | 28 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche | 20.0 | 14.0 | » | 5 | 5 | 21 |
| Lundi | « | 14.0 | » | 4 | » | 4 |
| Mardi | 16.0 | 12.0 | » | » | » | » |
| Mercredi | 19.0 | » | » | » | 13 | » |
| Jeudi | 17.0 | 13.0 | 8.0 | » | 6 | » |
| Vendredi | 14.0 | 11.0 | 11.0 | 3 | 3 | 5 |
| Samedi | 18.0 | 11.0 | 8.0 | » | » | » |
| Total | 516.0 | 283.0 | 370.0 | 198 0 | 80.2 | 40 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche | 25.0 | 17.0 | 10.0 | 5.0 | » | 12 |
| Lundi | 24.0 | 13.0 | 6.0 | 5.0 | 4 | 5 |
| Mardi | 16.0 | 10.0 | 8 0 | 4.0 | » | 12 |
| Mercredi | 21.0 | 14.0 | 6.0 | 3.0 | 1 | |
| Jeudi | 21.0 | 11.0 | 6.0 | 1.0 | 1 | » |
| Vendredi | 25.0 | 9.0 | 6.0 | —1.0 | 0.7 | 1 |
| Samedi | 20.0 | 8.0 | 15.0 | 3.0 | » | |
| Total | 702.0 | 273 0 | 450.0 | 187 0 | 33.2 | 61 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche | 21.0 | 16.0 | » | » | » | » |
| Lundi | 27.0 | 13.0 | » | 7 | 1 | » |
| Mardi | 19.0 | 12.0 | 8.0 | 5 | 3 | » |
| Mercredi | 22.0 | 13.0 | » | » | 12 | » |
| Jeudi | 21.0 | 14.0 | » | » | 0.4 | » |
| Vendredi | 23.0 | 11.0 | » | 1 | 0.2 | 5 |
| Samedi | 21.0 | 13.0 | 16.0 | 7 | » | 9 |
| Total | 692 0 | 355 0 | 99 0 | 52 0 | 64.6 | 14 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche | 22.0 | 17.0 | 23.0 | 10.0 | » | 6 |
| Lundi | » | 8.0 | 25.0 | 13.0 | » | » |
| Mardi | 14.0 | 10.0 | 19.0 | 7.0 | 0.6 | » |
| Mercredi | 23.0 | 12.0 | 11.0 | 7.0 | 4 | » |
| Jeudi | 28.0 | 11.0 | 10.0 | 2.0 | » | » |
| Vendredi | 26.0 | 13.0 | 10.0 | » | » | » |
| Samedi | 21.0 | 13 0 | 15.0 | 9.0 | » | 8 |
| Total | 743 0 | 351.0 | 576 0 | 263 0 | 35.9 | 26 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche | 24.0 | 16.0 | 20.0 | 14.0 | » | 34 |
| Lundi | 23.0 | 11.0 | 19.0 | 14.0 | » | » |
| Mardi | 18 0 | 14.0 | 20.0 | 11.0 | » | 3 |
| Mercredi | 23.0 | 12.0 | 24.0 | 9.0 | » | » |
| Jeudi | 22.0 | 12.0 | » | 7.0 | » | » |
| Vendredi | 23.0 | 11.0 | » | 4.0 | » | » |
| Samedi | 22.0 | 13.0 | 18.0 | 19.0 | » | » |
| Total | 664.0 | 411 0 | 526 0 | 368 0 | 53.7 | 68 |

| | TEMPÉRATURE 1923 maxima | TEMPÉRATURE 1923 minima | TEMPÉRATURE 1922 maxima | TEMPÉRATURE 1922 minima | PLUIE 1923 mill. | PLUIE 1922 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Châlons-sur-Marne** | | | | | | |
| Dimanche | » | » | 15.0 | —2.5 | » | » |
| Lundi | » | » | 11.4 | —2.6 | » | » |
| Mardi | » | » | 9.2 | —2.2 | » | » |
| Mercredi | » | » | 10.0 | —4.0 | » | » |
| Jeudi | » | » | 7.2 | —3.2 | » | » |
| Vendredi | » | » | 8.8 | —4.5 | » | 0.9 |
| Samedi | » | » | 13.0 | —1.5 | » | 8.3 |
| Total | 501.4 | 202.7 | 423.7 | 140.0 | 73.9 | 29.1 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche | 22.0 | 16.0 | » | » | » | » |
| Lundi | 21.0 | 12.0 | 7.0 | 3.0 | 40 | 3 |
| Mardi | 14.0 | 9.0 | 5.0 | 3.0 | 7 | 6 |
| Mercredi | 19.0 | 11.0 | 8.0 | 1.0 | 17 | » |
| Jeudi | 19.0 | 17.0 | 7.0 | 1.0 | 21 | » |
| Vendredi | 16.0 | 13.0 | 7.0 | 3.0 | 2 | » |
| Samedi | 17.0 | 9.0 | 7.0 | 2.0 | 8 | 8 |
| Total | 599 0 | 328 0 | 460 0 | 196 0 | 195 | 82 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche | 19.0 | 18.0 | 11.0 | 5.0 | 52.0 | 5 |
| Lundi | 20.0 | 0.0 | 8.0 | 5.0 | » | » |
| Mardi | 18.0 | 10.0 | 8.0 | 5.0 | 1 | 7 |
| Mercredi | 19.0 | 16.0 | 8.0 | 4.0 | 0.7 | » |
| Jeudi | 20.0 | 17.0 | 8.0 | 3.0 | » | » |
| Vendredi | 23.0 | 16.0 | » | 3.0 | » | » |
| Samedi | 21.0 | 9.0 | 12.0 | 4.0 | 13.0 | » |
| Total | 647.0 | 320.0 | 453.0 | 212.0 | 134.0 | 65 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | 24.0 | 17.0 | 24.0 | 16.0 | » | 2 |
| Lundi | » | 19.0 | 22.0 | 13.0 | » | 30 |
| Mardi | 20.0 | 11.0 | 19.0 | 13.0 | » | 4 |
| Mercredi | 21.0 | » | » | 7.0 | » | 1 |
| Jeudi | 23.0 | 18 0 | » | 8.0 | 1 | 1 |
| Vendredi | 24.0 | 19.0 | » | 2.0 | » | » |
| Samedi | » | 15.0 | 14.0 | 9.0 | » | » |
| Total | 470 0 | 386 0 | 557 0 | 282 0 | 33.4 | 65 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche | 17.5 | 16.1 | 15.6 | 12.8 | 0.9 | 1.0 |
| Lundi | 21.6 | 16.9 | 15.9 | 12.9 | 0.3 | 1.7 |
| Mardi | 21.2 | 13 5 | 17 8 | 9.3 | » | 0 3 |
| Mercredi | 25.5 | 14.9 | 16 2 | 4 9 | » | » |
| Jeudi | 21 5 | 14.5 | 14.3 | 4 1 | 1.5 | » |
| Vendredi | 22 0 | 15.1 | 15.6 | 0.9 | 2.3 | 1.1 |
| Samedi | 19.1 | 15.9 | 13.1 | 9.2 | 0.3 | 1.4 |
| Total | 758.8 | 379.8 | 697.3 | 328 9 | 15.7 | 69.4 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche | 25.0 | 19.0 | 27.0 | 19.0 | » | » |
| Lundi | 30.0 | 19.0 | 28.0 | 16.0 | » | 5 |
| Mardi | 29.0 | 15.0 | 26 0 | 17.0 | » | 1 |
| Mercredi | 29.0 | 19.0 | 24.0 | 18.0 | » | » |
| Jeudi | 27.0 | 19.0 | 24.0 | 17.0 | » | 28 |
| Vendredi | 28.0 | 20.0 | 21.0 | 14.0 | » | » |
| Samedi | » | » | 23.0 | 17.0 | » | » |
| Total | 666.0 | 469.0 | 838.0 | 574.0 | 10 7 | 59.0 |

**Observations.** — Automne